



Recept

Senapsstekt kanin

FÖR 4 PERSONER

ca 1 kg kanin i bitar

Marinad:

2 st krossade vitlöksklyftor

2 msk ljus fransk senap

2 tsk rosmarin

1-1½ tsk salt

½-¾ dl olja

TILLAGNING:

1. Tina djupfrost kanin så mycket att bitarna kan säras.
2. Blanda samman vitlök, senap, rosmarin, salt och olja. Pensla kaninbitarna med blandningen. Låt dem dra en stund.
3. Lägg bitarna på galler i en långpanna och stek den i 250 grader i ugnen eller grilla dem i 12-15 minuter på varje sida.

SERVERINGS TIPS:

Servera de knapriga kaninbitarna rykande heta tillsammans med en stor isbergssallad och vitt bröd. Lite aluminiumfolie kan vara bra att ta och hålla bitarna med. De äts nämligen bäst ur nypan.

Receipt